

แผนการสอนรายคาบ

คาบที่ 6 เรื่องที่สอน ชาเซอร์เค้ก โดยครู เกศยา ยงภูมิพุทธา

1. จุดประสงค์การสอน

1. บอกส่วนผสม และขั้นตอนการทำชาเซอร์เค้กได้
2. ทำชาเซอร์เค้กได้
3. นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน และประกอบอาชีพได้

2. วัสดุ อุปกรณ์/หนังสือที่ต้องเตรียม

ถ้วยตวง	ช้อนตวง	เครื่องชั่ง	ถาดอบ	เตาอบ
อ่างผสม	เครื่องผสม	ที่ร่อนแป้ง	พายยาง	

3. รายการสอน

1. การเตรียมส่วนผสม และอุปกรณ์การทำชาเซอร์เค้ก
2. ขั้นตอน การทำชาเซอร์เค้ก
3. การอบและบรรจุหีบห่อ

ส่วนผสม

1. แป้งสาลีทำเค้ก	150	กรัม	2. แป้งข้าวโพด	20	กรัม
2. ผงฟู	1	ช้อนชา	4. เบคกิ้งโซดา	1/4	ช้อนชา
5. โกโก้ผง	20	กรัม	6. อบเชยป่น	1	ช้อนชา
7. ไข่ไก่แช่เย็น	7	ฟอง	8. น้ำตาลทราย	200	กรัม
9. โอวาเล็ดหรือเอสพี	20	กรัม	10. นมสด	50	กรัม
11. เนยสดละลาย	100	กรัม	12. อัลมอนต์อบบด	30	กรัม
13. ซ็อกโกแลตสำหรับเคลือบหน้า					

ส่วนผสมบัตเตอร์ครีมรสซ็อกโกแลต

1. บัตเตอร์ครีม	300	กรัม	2. ซ็อกโกแลตละลาย	50	กรัม
3. เหล้ารัม	1	ช้อนโต๊ะ	4. โกโก้เพส	50	กรัม

4. ลำดับขั้นตอนการสอน/ลำดับขั้นตอนการทำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเค้ก แป้งข้าวโพด ผงฟู เบคกิ้งโซดา โกโก้ผงและอบเชยป่น เข้าด้วยกัน ผสมน้ำตาลทรายลงในแป้งเคล้าให้เข้ากัน
2. ตีไข่ไก่พอขึ้นฟู เติมส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้ในข้อที่ 1 ตีด้วยความเร็วต่ำประมาณ 1 นาที

3. ใส่โอวาเล็ต ตีด้วยความเร็วสูงสุด นานประมาณ 2 นาที
4. ใส่นมสดตีด้วยความเร็วสูง นานประมาณ 3 นาที ลดความเร็วต่ำเพื่อ ตัดฟองอากาศ
5. ใส่เนยสดละลาย ตีพอเข้ากัน
6. ใส่อัลมอนต์อบบดละเอียดลงในส่วนผสมของเค้ก ใช้พายยางคนผสมให้เข้ากัน
7. เทใส่พิมพ์กลมขนาด 2 ปอนด์ จำนวน 2 พิมพ์ ที่ทาไขมันปูกระดาษและทาไขมันทับ
8. นำเข้าอบที่ อุณหภูมิ 370 องศาฟาเรนไฮด์ นานประมาณ 25-30 นาที จนเค้กสุก
9. นำออกจากเตาอบวางพักบนตะแกรงจนเค้กเย็นสนิท
10. สไลซ์เค้กเป็น 2 ชั้น สำหรับการแต่งหน้า

วิธีทำส่วนผสมบัตเตอร์ครีมรสช็อกโกแลต

ผสมช็อกโกแลตละลาย บัตเตอร์ครีม เหล้ารัม และโกโก้เทศเข้าด้วยกัน

เตรียมไว้สำหรับแต่งหน้าเค้ก

วิธีประกอบเค้ก

พรมเหล้ารัมลงบนชั้นเค้ก ปาดด้วยบัตเตอร์ครีมช็อกโกแลตวางเค้กชั้นที่ 2 ทาบชั้นที่ 1 พรมด้วยเหล้ารัม ปาดด้วยบัตเตอร์ครีมช็อกโกแลต นำเข้าตู้เย็นจนเค้กทรงตัวดี นำเค้กวางลงบนตะแกรง เลือบหน้าเค้กด้วยช็อกโกแลตละลายเขียนคำว่า **sacher** ลงบนเค้ก

สารน่ารู้ มา รู้จัก ช็อกโกแลต กันเถอะ

ช็อกโกแลตจำแนกออกเป็นประเภทต่างๆ ได้ดังนี้

1. Unsweetened Chocolate หรือ Cocoa Liquor มีขายตามท้องตลาดในรูปของช็อกโกแลตแท่งสี่เหลี่ยมจัตุรัสสี่เหลี่ยม รสขม รู้จักกันในชื่อ “Baling Square” หรือ “Baling Bar” เป็นช็อกโกแลตรสชาติไม่หวาน ดังนั้น ขนมที่ใช้ช็อกโกแลตชนิดนี้เป็นส่วนประกอบจึงให้รสช็อกโกแลตที่ชัดเจน และไม่คloyหวานมาก นอกเสียจากขนมสูตรนั้นจะมีส่วนผสมของน้ำตาลสูง

2. ผงโกโก้ (Cocoa Powder) ได้จากการนำโกโก้ลิเคอร์มาสกัดไขมันออกไป 80 เปอร์เซ็นต์ และผ่านกรรมวิธีทำให้เป็นผง ซึ่งแบ่งได้เป็น 2 ประเภทคือ Natural Cocoa ที่มีรสขมและเข้มข้น ให้สีน้ำตาลแดง เหมาะสำหรับทำบราวนี่ พัดจ์ เครื่องดื่มรสโกโก้ คุกกี้ และเค้กที่ต้องการเนื้อเค้กนุ่มๆ แต่ถ้าเป็น Dutch Processed Cocoa หรือ European Style เป็นช็อกโกแลตสีดำสนิท มีกลิ่นหอมคล้ายกาแฟ เรียกว่า “Nutty flavor” ซึ่งเป็นผงโกโก้ที่ผ่านกระบวนการเติมด่าง เพื่อลดความเป็นกรดลงมา ตัวอย่าง ผงโกโก้ชนิดนี้ คือ ยี่ห้อที่มีรูปนางพยายาล นั่นเอง

3. Bittersweet และ semisweet เป็นช็อกโกแลตที่นิยมใช้ในการทำเบเกอรี่มากที่สุด ส่วนผสมหลักของช็อกโกแลตชนิดนี้ มีทั้งโกโก้ลิเคอร์และน้ำตาลบางยี่ห้ออาจมีนมผง (Milk Solid) บ้างเล็กน้อย อย่างไรก็ตาม Bittersweet ยังมีความแตกต่างตรงที่มีปริมาณโกโก้ลิเคอร์สูงกว่า Semisweet

เล็กน้อย ซึ่งบางตำราอาจจะว่าไม่ต่าง แต่บางตำราอาจถือว่าแตกต่างกันมาก เนื่องจากส่งผลให้เนื้อขนมไม่เหมือนกัน

4. ช็อกโกแลตนม (Milk Chocolate) ประกอบด้วยโกโก้ลิเคอร์ น้ำตาล นมผง โกโก้บัตเตอร์ และไขมัน จึงมีเนื้อสัมผัสนุ่มและรสขมน้อยกว่า Bittersweet กับ Semisweet ทั้งยังมีกลิ่นรสคาราเมล จึงมักกินเปล่าๆ มากกว่านำมาทำขนมอบ เพราะมีรสชาติค่อนข้างอ่อน โดยอาจแช่ให้เย็นจัดแล้วทำเป็นหน้าเค้ก มูส เป็นต้น

5. ช็อกโกแลตขาว (White Chocolate) มีส่วนผสมของโกโก้บัตเตอร์ น้ำตาล นมผง ไขมันเนย และวานิลลา มีชื่อเรียกเป็นทางการว่า “White Confectionery Coating” เพราะไม่มีโกโก้ลิเคอร์ ส่วนโกโก้บัตเตอร์เป็นตัวให้กลิ่นรสของช็อกโกแลตที่อยู่ในรูปของไขมัน เพราะเมื่อละลายในปาก กลิ่นก็จะระเหยออกมาด้วย ช็อกโกแลตชนิดนี้คล้ายกับช็อกโกแลตนม เหมาะสำหรับทำขนมที่ไม่ผ่านการอบ (Umcooked Dessert) เช่น มูส ไล้ขนม หรือ ทำหน้าขนมเค้ก เป็นต้น

6. Chocolate Chips, Chunks, Morsel หรือ เรียกรวมๆว่า “ช็อกโกแลตชิป” (Chocolate Chips) จะต่างกันที่ขนาด โดยไล่จาก Chunk ซึ่งมีขนาดใหญ่ที่สุด ตามด้วย Chip และ Morsel ซึ่งมีขนาดเล็กที่สุด ช็อกโกแลตในกลุ่มนี้มักไม่ใช่ช็อกโกแลตแท้ เพราะส่วนใหญ่ผ่านกระบวนการผลิตที่ทำให้สามารถคงรูปไว้ได้ในขณะอบ ด้วยความร้อนสูง โดยไม่ละลายเยิ้มหรือไหม้ไปก่อนที่จะขนมจะสุก โดยทั่วไปมีรสหวานกว่าและมีเนื้อหยาบกว่าช็อกโกแลตชนิดอื่นๆ จึงไม่เหมาะที่จะนำมาละลาย เพราะให้ลักษณะข้นหนืดไม่เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน ทั้งยังให้กลิ่นรสช็อกโกแลตอ่อนกว่า อีกทางเลือกหนึ่ง คือสามารถใช้ bittersweet หรือ Unsweetened มาสับเป็นชิ้นๆ แทน ก็จะได้ขนมที่มีลักษณะเฉพาะตัวมากกว่าการใช้ช็อกโกแลตชิปที่ขายกันทั่วไป

